

**OZ. BEEF & RUM - PFEFFERSTEAKGEWÜRZ**



**GROSSER GESCHMACK  
IN KLEINEN DOSEN**

# GEGRILLTES RÜCKENSTEAK VOM ALPSCHWEIN IN DER BROTKRUSTE

---

**ZUTATEN**

800 G SCHWEINERÜCKEN ODER NACKEN (4 STEAKS Á 200 G)  
2 STK. SEMMEL ODER WEISSBROTBRÖTCHEN  
20 G BUTTER  
50 G BERGKÄSE GERIEBEN  
20 G ZWIEBELWÜRFEL  
20 G SPECKWÜRFEL  
FRISCHER LIEBSTÖCKEL UND SCHNITTLAUCH NACH BELIEBEN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

---

**GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA**

oz. Beef & Rum Pfeffersteak, oz. Kristallsalz, frischer Liebstöckel, Schnittlauch





## ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Speck in Butter anschwitzen und abkühlen lassen.
  - 2 Brotwürfel mit Ei, Käse und Zwiebel-Speckmischung, Liebstöckel, Schnittlauch vermengen und würzen.
  - 3 Schweinerücken in vier gleich große Steaks portionieren und mit oz. Pfeffersteak und oz. Kristallsalz einreiben.
  - 4 Steaks auf beiden Seiten ca. 3 Minuten grillieren.
  - 5 Auf einer grillierten Seite mit der Brotmasse belegen.
  - 6 Steaks bei 140 °C und indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C ziehen lassen.
- 

## OZ.-TIPP

Sie können die Brotkruste auch mit Schwarz- oder Bauernbrot machen. Die Kruste passt auch sehr gut zu Geflügel und Lammfleisch.

